



Bedienungsanleitung
Instruction manual
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing

Schnellkochtopf
Pressure cooker
Autocuiseur
Snelkookpan

Vital-X-Press
Ø 22 cm



BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH
Dieselstraße 19 - 21
Rosbach v.d.H., Germany

E-Mail: info@beem.de
Internet: www.beem.de



Inhaltsverzeichnis

1.	Einführung	4
2.	Zu dieser Anleitung	4
3.	Abbildungen / Gerätebeschreibung	5
4.	Sicherheitshinweise	6
5.	Vor dem ersten Gebrauch.....	7
6.	Gebrauch	7
7.	Reinigung und Pflege	9
8.	Allgemeine Tipps zum energiesparenden Kochen	10
9.	Kochzeithinweise	10
10.	Probleme und Lösungsmöglichkeiten	11
11.	Technische Daten.....	12
12.	Zertifizierungen	13
13.	Entsorgung	13
14.	Garantie, Service, Reparaturen	13
15.	Ersatzteile	14
16.	Europäische Konformitätsbescheinigung	48



Index of contents

1.	Introduction	15
2.	Introduction to these instructions	15
3.	Diagrams / description of the device	16
4.	Safety tips	17
5.	Prior to initial use	18
6.	Use	18
7.	Cleaning and maintenance	19
8.	General tips for energy saving cooking	20
9.	Cooking time indications	21
10.	Problems and possible solutions	22
11.	Technical specifications	23
12.	Certifications	23
13.	Disposal	23
14.	Guarantee, service and repairs.....	23
15.	Spare parts	24
16.	European Conformity Declaration	48



Sommaire

1.	Introduction	25
2.	À propos de ces instructions	25
3.	Illustrations / Description de l'appareil	26
4.	Consignes de sécurité	27
5.	Avant la première utilisation	28
6.	Utilisation	28
7.	Nettoyage et entretien	30
8.	Trucs et astuces pour une cuisson à consommation d'énergie réduite	31
9.	Conseils concernant les temps de cuisson	31
10.	Problèmes et leurs solutions possibles	33
11.	Données techniques	34
12.	Traitement des déchets.....	34
13.	Certifications	34
14.	Garantie, service, réparation	34
15.	Pièces de rechange et accessoires	36
16.	Attestation Européenne de Conformità	48



Inhoudsopgave

1.	Inleiding	37
2.	Over deze handleiding	37
3.	Afbeeldingen / beschrijving van het toestel	38
4.	Veiligheidsinstructies	39
5.	Vóór het eerste gebruik	40
6.	Gebruik	40
7.	Reiniging en onderhoud	42
8.	Algemene tips om energiebesparend te koken	43
9.	Opmerkingen over de kooktijd	43
10.	Problemen en oplossingsmogelijkheden	44
11.	Technische gegevens	45
12.	Certificeringen	45
13.	Afvalverwerking	46
14.	Garantie, service, reparaties	46
15.	Vervangende onderdelen	47
16.	Europees gelijkvormigheidsattest	48

1. Einführung

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Wir freuen uns, dass Sie sich für einen Artikel des Hauses BEEM entschieden haben, und wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem Schnellkochtopf Vital-X-Press.

Dieser Schnellkochtopf ist aus 18/10 rostfreiem Edelstahl hergestellt, besitzt einen Sandwichboden und ist sowohl für Induktion als auch für Gas- und Elektroherde geeignet.

Er ist gemäß den höchsten Qualitätsstandards hergestellt, besitzt unkomplizierte Funktionsweisen und ist sicher in der Handhabung. Bei sorgfältiger Pflege und Umgang werden Sie jahrelang Freude daran haben.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und viel Freude beim Kochen.

Ihre BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur

2. Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

3. Abbildungen / Gerätebeschreibung

1. Deckelgriff
2. Sicherheitsventil/
Sichtfenster
3. Dichtungsring
4. Deckel
5. Regelventil
- 5a. Druckstufe II
- 5b. Druckstufe I
- 5c. Schnellabdampfen 
6. Öffnungsknopf
7. Deckelgriff, lang
8. Entlüftungsröhr

9. Befestigungsmutter

10. Topfgriff, lang

11. Korpus

12. Topfgriff, kurz

13. Entriegelungstaste
des
Sicherheitsventils



Zubehör

14. Deckelknopf
komplett



15. Glasdeckel

16. Dampfer



17. Drahtgestell für
Dampfer



4. Sicherheitshinweise

1. Dieser Schnellkochtopf ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen.
2. Setzen Sie den Schnellkochtopf nur für den Zweck ein, für den er vorgesehen ist, nämlich zum Zubereiten von Speisen unter Druck. Sie können sich durch falschen Gebrauch Verbrennungen zuziehen.
3. Lassen Sie den Schnellkochtopf während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
4. Vermeiden Sie unbeaufsichtigtes Kochen bei Anwesenheit von Kindern. Drehen Sie zusätzlich die Griffe und Stiele von Töpfen und Pfannen nach hinten und benutzen Sie möglichst die hinteren Herdplatten.
5. Benutzen Sie nur die hitzeisolierten Griffe, um den Schnellkochtopf zu bewegen, und verwenden Sie Topflappen.
6. Beim Abdampfen des Schnellkochtopfes die Hände von den Griffen nehmen, da hier Dampf austritt, insbesondere beim Schnellabdampfen.
7. Berühren Sie keinesfalls direkt den heißen Schnellkochtopf.
8. Beachten Sie, dass beim Kochen von aufquellenden Lebensmitteln (z. B. Hülsenfrüchte, Getreide, Reis) diese die Ventile blockieren können.
9. Halten Sie das Regelventil, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring immer sehr sauber und trocken.
10. Benutzen Sie das Gerät auf einem sicheren, ebenen Kochfeld. Bei einem elektrischen Kochfeld beachten Sie, dass dies ein wenig kleiner als der Topfdurchmesser sein sollte. Bei einem Gaskochfeld achten Sie darauf, dass die Flamme keinesfalls an den Seiten des Schnellkochtopfes hochschlagen darf.
11. Benutzen Sie den Schnellkochtopf keinesfalls zum Frittieren.
12. Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen heißen Backofen.
13. Sollte während des Kochvorganges Dampf aus der roten Kappe des Sicherheitsventils austreten, schalten Sie die Kochplatte ab und nehmen Sie den Schnellkochtopf von der Herdplatte. Verwenden Sie den Schnellkochtopf erst wieder, wenn das Problem beseitigt ist.
14. Das Regelventil sollte nie direkt auf Menschen zeigen, da dort heißer Dampf austreten kann.
15. Achten Sie darauf, dass Sie das Regelventil nicht abdecken.
16. Im Kochgut eingeschlossene Dampfblasen (z.B. beim Kochen von Wurst mit Pelle, breiigen Nahrungsmitteln) können beim Öffnen aufspritzen. Das kann zu Verbrühungen führen. Deshalb rütteln Sie den Schnellkochtopf vorsichtig, bevor Sie ihn öffnen. Stechen Sie niemals die Dampfblase auf, auch dies kann zu Verbrennungen führen.
17. Überladen Sie den Schnellkochtopf nicht (maximale Füllhöhe beachten, ca. 2/3 des Topfinhaltes).
18. Wenn Sie Nahrungsmittel kochen, die schäumen oder sich beim Garen ausdehnen (z.B. Reis, Hülsenfrüchte), füllen Sie den Schnellkochtopf nur bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens.
19. Die minimale Füllmenge liegt bei 1 cm über dem Topfboden und sollte nicht unterschritten werden.
20. Erhitzen Sie den Schnellkochtopf niemals, ohne vorher Wasser in den Topf gefüllt zu haben. Ohne Wasser wird das Gerät schwer beschädigt.

Die Maximal-bzw. Minimalfüllmengen gelten nicht bei der Verwendung als normaler Kochtopf z.B. mit einem BEEM Glasdeckel.

21. Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals, so lange noch Druck aufgebaut ist, und versuchen Sie niemals, den Schnellkochtopf gewaltsam zu öffnen.
22. Heizen Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn der Deckel nicht richtig verschlossen ist.

- 23. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob alle Ventile frei gängig und sauber sind.
- 24. Die Schnellabdampfmethode nicht bei Suppen, Eintöpfen, Brei und Hülsenfrüchten verwenden, da hier ein Aufschäumen des Inhaltes möglich ist. Es besteht akute Verbrühungsgefahr.
- 25. Benutzen Sie nur Originalersatzteile, die vom Hersteller empfohlen sind.
- 26. Nehmen Sie selbst keine Veränderungen an den Sicherheitssystemen vor. Sollten Probleme auftreten, kontaktieren Sie den Hersteller oder eine Fachkraft.

5. Vor dem ersten Gebrauch

- Versichern Sie sich, dass sämtliches Verpackungsmaterial aus und von dem Gerät entfernt wurde (Schutzfolien etc.).

VORSICHT: Prüfen Sie, dass das Gerät keine Schäden aufweist. Sollten Teile beschädigt sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, sondern kontaktieren Sie qualifiziertes Servicepersonal.

- Reinigen Sie das Gerät und die Zubehöerteile vor der ersten Benutzung. Dadurch entfernen Sie eventuelle Produktionsrückstände. Nehmen Sie die Silikondichtung aus dem Deckel und kochen Sie sie in Wasser aus. Trocknen Sie den Dichtungsring ab und ölen Sie ihn mit Speiseöl leicht ein. Setzen Sie die Dichtung ohne Verdrehungen und ohne Lücke zum Edelstahldeckel wieder in die Nut ein.

6. Gebrauch

1. Vorbereitung

Befüllen Sie den Schnellkochtopf zur Hälfte mit Wasser, schließen Sie den Deckel und stellen Sie das Regelventil auf Stufe 1. Nun erhitzen Sie den Schnellkochtopf so lange, bis Dampf aus dem Regelventil austritt. Nehmen Sie den Schnellkochtopf vom Herd und lassen Sie ihn geschlossen ca. 10 Minuten stehen, um den Geruch des neuen Edelstahls zu entfernen.

Nachdem der Schnellkochtopf abgekühlt ist, entfernen Sie den Deckel und reinigen Sie den Schnellkochtopf gründlich.

2. Schließen des Schnellkochtopfes

Beachten Sie, dass alle Ventile sauber und leicht gängig sind und der Dichtungsring einwandfrei in den Deckel eingesetzt ist.

Schließen Sie den Deckel, indem Sie diesen so auf den Schnellkochtopf setzen, dass der Pfeil am Deckel mit dem Pfeil des Topfgriffes übereinstimmt. Nun halten Sie den Deckelgriff fest und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis der Griff hörbar einrastet und sich nicht mehr bewegen lässt.



3. Aufheizen

Wenn Sie den Schnellkochtopf bewegen, halten Sie diesen stets an beiden Griffen fest. Heizen Sie den Schnellkochtopf nur auf einem ebenen, geraden Kochfeld.

- Zu Beginn des Kochvorgangs tritt Dampf aus dem Sichtfenster des Sicherheitsventils aus. Dies ist normal, da der Druck zu diesem Zeitpunkt noch nicht ausreicht, um das Sicherheitsventil zu schließen. Sobald dieser Druck erreicht ist, hebt sich die rote Kappe des Sicherheitsventils – deutlich erkennbar im Sichtfenster des Sicherheitsventils.
- Stellen Sie am Regelventil die gewünschte Druckstufe ein. Siehe dazu auch unsere Empfehlungen im Kapitel 9 *Kochzeithinweise*.
- Sobald Dampf aus dem Regelventil austritt, schalten Sie die Kochstufe stufenweise zurück, bis fast kein Dampf mehr entweicht. Ab diesem Zeitpunkt gelten die im Kapitel 9 unter Kochzeit angegebenen Werte.
- Sollte gar kein Dampf mehr aus dem Ventil austreten, schalten Sie die Hitzezufuhr wieder stufenweise höher. Wenn wieder etwas Dampf erscheint, halten Sie die Kochstufeneinstellung bei.

4. Öffnen des Schnellkochtopfes

- Langsame Methode:
Sobald die Kochzeit beendet ist, schalten Sie die Hitzezufuhr ab und lassen Sie den Topf langsam abkühlen. Die rote Kappe des Sicherheitsventils sinkt – deutlich erkennbar im Sichtfenster. Beachten Sie, dass auch die Abkühlzeit zur Gesamtkochzeit gerechnet wird.
- Schnelle Methode:
Um ein schnelleres Abkühlen und Abdampfen des Schnellkochtopfes zu erreichen, stellen Sie das Regelventil auf die Position „Schnellabdampfen“ (☞) und/oder halten Sie den geschlossenen Schnellkochtopf unter kaltes Wasser.
- Kombinierte Methode:
Hierbei benutzt man zunächst die Restwärme zum Garen und lässt anschließend den Schnellkochtopf schnell abdampfen.



5. Entfernen des Deckels

Ein Öffnen des Deckels ist immer erst dann möglich, wenn die rote Kappe im Sicherheitsventil komplett im Sichtfenster versunken ist, d. h. der Druck vollständig abgebaut ist. So lange dies nicht der Fall ist, ist der Deckel durch einen Sicherheitsmechanismus verschlossen.

Zum Öffnen des Deckels halten Sie beide Griffe fest, drücken Sie den Öffnungsknopf (6) am Deckelgriff nach unten und drehen Sie den oberen Deckelgriff gegen den Uhrzeigersinn.



7. Reinigung und Pflege

1. Schnellkochtopf

- Benutzen Sie zur Reinigung ein handelsübliches Spülmittel.
- Trocknen Sie den Schnellkochtopf gründlich ab.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder harte Schwämme zur Reinigung, da sonst Kratzer auf dem Edelstahl entstehen.
- Bei Kalkansatz können Sie den Schnellkochtopf mit Essigwasser auskochen.

2. Dichtungsring

- Entfernen Sie alle Verschmutzungen gründlich.



- Trocknen Sie den Ring ab.
- Setzen Sie den Ring in der richtigen Position wieder in den Deckel.
- Ersetzen Sie den Dichtungsring regelmäßig durch einen neuen (alle ein bis zwei Jahre, je nach Benutzungshäufigkeit, oder sobald Verschleißerscheinungen auftreten), um ein einwandfreies Funktionieren des Schnellkochtopfes zu gewährleisten. Achten Sie insbesondere auf sprödes Material, Risse, Farbveränderungen, Deformierungen und Verhärtungen.
- Geben Sie den Dichtungsring nicht in die Spülmaschine. Das Material wird dadurch spröde.

3. Regelventil und Sicherheitsventil

- Nach jeder Benutzung sollten Sie das Regel- und Sicherheitsventil gründlich reinigen. Halten Sie diese hierzu unter fließendes Wasser. Achten Sie darauf, dass die Löcher in der Mutter des Regelventils immer sauber und offen sind. Überprüfen Sie auch das Sicherheitsventil auf Sauberkeit und leichte Beweglichkeit des Entlüftungsrohrs und Druckbolzens. Drücken Sie hierzu auch die Entriegelungstaste des Sicherheitsventils auf der Unterseite des Deckels (13). Entfernen Sie verkrustete Essensreste eventuell mit einer kleinen Nadel.

- Für den Fall, dass Sie die Verunreinigung am Sicherheits- bzw. Regelventil nicht beseitigen können, wenden Sie sich direkt an eine qualifizierte Servicekraft oder direkt an den Hersteller.

4. Spezielle Reinigungs- und Pflegehinweise

- Reiben Sie den Dichtungsring regelmäßig mit Speiseöl ein, um seine Lebensdauer zu verlängern.
- Schließen Sie den Deckel nicht, wenn Sie den Schnellkochtopf lagern wollen. Legen Sie ihn umgekehrt auf den Schnellkochtopf auf, um den Dichtungsring zu schonen.
- Tauen Sie Lebensmittel auf, bevor Sie diese im Schnellkochtopf zubereiten.
- Lassen Sie ggf. sehr stark aufquellende Speisen erst bei geöffnetem Deckel einige Zeit vorkochen.
- Beachten Sie, dass auch im Schnellkochtopf nach längerem Kochen Flüssigkeit verdampft. Achten Sie daher immer auf eine ausreichende Flüssigkeitsmenge im Topf.
- Nehmen Sie den Schnellkochtopf sofort von der Heizquelle, wenn er überlaufen sollte.
- Überprüfen Sie nach längerem Gebrauch alle Einzelteile. Sind augenscheinliche Veränderungen aufgetreten, sollten Sie die Teile ersetzen.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile des Herstellers.

8. Allgemeine Tipps zum energiesparenden Kochen

- Sie können bis zu 10 Prozent Energie einsparen, wenn Sie die richtige Wassermenge verwenden. Zum Beispiel sollten Gemüse und Kartoffeln nur knapp mit Wasser bedeckt sein.
- Stimmen Sie die Topfgröße und die Größe der Kochplatte aufeinander ab. Der Schnellkochtopf sollte nicht kleiner als die Kochplatte sein, sonst verbrauchen Sie 10 bis 15 Prozent mehr Energie als nötig.
- Schalten Sie rechtzeitig auf die kleinere Kochstufe, wenn der Kochvorgang beginnt.
- Nutzen Sie die Restwärme der Herdplatte zum kostenlosen Nachgaren und schalten Sie die Platte einige Minuten vor dem Ende der Garzeit aus.

9. Kochzeithinweise

Die Kochzeit beginnt, wenn aus dem Regelventil gleichmäßig etwas Dampf austritt. Die Angaben zu den Kochzeiten sind nur als Anhaltspunkte zu verstehen. Bitte gleichen Sie die benötigten Kochzeiten Ihrem Geschmack an.

Lebensmittel	Druckregler	Kochzeit (Min.)	Deckelöffnung	Nutzung der Restwärme (Min.)
GEMÜSE: Geben Sie 1,5 Tassen Wasser in den Schnellkochtopf, stellen den Korbinsatz auf den Korbuntersatz.				
Artischocken	II	6	Schnell	
Spargel	II	1,5	Schnell	
Grüne Bohnen	I	2	Schnell	
Brokkoli	I	2	Schnell	
Kohl (halbiert)	I	6	Kombiniert	4
Möhren	II	4	Schnell	
Möhren (geschnitten)	II	2	Schnell	
Blumenkohl (zerteilt)	I	3	Schnell	
Mais	I	6	Schnell	
Kartoffel (gewürfelt)	II	6	Kombiniert	4
Kartoffel (halbiert)	II	8	Kombiniert	5
Süßkartoffel	II	10	Kombiniert	3

FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH: Wenn Sie nach einem Rezept vorgehen, geben Sie nur die Hälfte der angegebenen Wassermenge bei.				
Kalbfleisch geschmort	II	16-20	Normal	10-20
Kalbfleisch gebraten	II	45-50	Normal	10-20
Hähnchen ganz	II	18-25	Normal	10-20
Hähnchenteile	II	8-15	Schnell	
Hähnchenbrust	II	5-7	Schnell	
Schwein geschmort	II	15-25	Normal	10-20
Schwein ohne Knochen	II	7-10	Schnell	
Krustentiere/Muscheln	I	3-6	Schnell	
Garnelen/ Scampi	I	3-6	Schnell	
Krabben	I	2-8	Schnell	
Fischfilets	I	5-8	Schnell	
REIS: Geben Sie mindestens einen Löffel Butter oder Öl bei, um die Schaumbildung zu reduzieren. Bei weißem Reis geben Sie 1/3 weniger, bei Vollkornreis ¼ weniger Wasser als angegeben bei.				
Weißer Reis	II	3	Kombiniert	7
Vollkornreis	II	15	Kombiniert	10
Reis mit Huhn	II	5	Schnell	
GETROCKNETE HÜLSENFRÜCHTE: Diese müssen nicht eingeweicht werden. Geben Sie ¼ Bohnen und ¾ Wasser in den Schnellkochtopf, sowie wiederum einen Löffel Öl oder Butter. Lassen Sie den Schnellkochtopf nach der Kochzeit unter kaltem Wasser abkühlen.				
Erbsenpüree	I	14-18	Schnell	
Weißer Bohnen	I	14-18	Schnell	
Rote Bohnen	I	30-32	Kombiniert	3
Dicke Bohnen	I	35-40	Kombiniert	5

Diese Angaben sind keine detaillierten Rezepte zum Kochen mit dem Schnellkochtopf Vital-X-Press. Kochen Sie Ihre Gerichte und Speisen nach Ihren Rezepten. Die Tabelle gibt lediglich die ungefähren Garzeiten an und ist nicht vollständig hinsichtlich der aufgeführten Produkte und Zutaten. Zur Abschätzung der tatsächlichen Kochzeit Ihrer Gerichte können Sie sich an den angegebenen Garzeiten ähnlicher Zutaten orientieren. Schon nach kurzer Zeit werden Sie herausfinden, wie lange Sie Ihre Speisen mit dem Vital-X-Press Schnellkochtopfsystem garen müssen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude beim Kochen.

10. Probleme und Lösungsmöglichkeiten

Problem	Grund	Lösung
Sie heizen den Schnellkochtopf bereits eine längere Zeit. Sie hören, dass das Kochgut brodelt, es tritt aber kein Dampf aus.	a. Das Regelventil ist blockiert. b. Speisereste verstopfen die Ventile.	a. Entfernen Sie die Blockade. b. Machen Sie diese ggf. mit einer Nadel wieder durchgängig.
Die rote Kappe des Sicherheitsventils steigt nicht nach oben im Sichtfenster.	a. Der Deckel ist nicht richtig verschlossen. b. Die Hitzezufuhr reicht nicht aus, um den Inhalt zum Kochen zu bringen. c. Der Dichtungsring ist schmutzig oder beschädigt.	a. Entfernen Sie den Deckel und setzen Sie ihn wieder korrekt auf. b. Stellen Sie das Kochfeld auf eine höhere Stufe. c. Säubern oder ersetzen Sie den Dichtungsring.

	d. Prüfen Sie, ob ausreichend Flüssigkeit im Schnellkochtopf ist. e. Das Sicherheitsventil ist nicht frei beweglich.	d. Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen, öffnen Sie den Deckel und geben Sie Flüssigkeit hinzu. e. Betätigen Sie die Entriegelungstaste (16) und prüfen Sie die Gängigkeit des Ventils.
Der Topf lässt sich nicht korrekt verschließen oder öffnen.	a. Der Dichtungsring passt nicht richtig in den Deckel. b. Die rote Kappe des Sicherheitsventils hat sich noch nicht komplett abgesenkt. c. Durch Öffnen des Deckels mit Gewalt hat sich der Dichtungsring verformt.	a. Besorgen Sie sich einen vom Hersteller empfohlenen und passenden Originaldichtungsring. b. Warten Sie, bis sich die rote Kappe des Sicherheitsventils komplett abgesenkt hat. c. Ersetzen Sie den Dichtungsring durch einen neuen.
Dampf tritt zwischen Deckel und Schnellkochtopf aus.	a. Das Regelventil und das Sicherheitsventil sind defekt. b. Der Dichtungsring ist nicht korrekt eingesetzt. c. Der Dichtring ist defekt. d. Der Dichtring ist verschmutzt. e. Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	a. Machen Sie diese mit einer Nadel wieder durchgängig. b. Legen Sie den Dichtring korrekt ein. c. Setzen Sie einen neuen Dichtring ein. d. Säubern Sie den Dichtungsring. e. Schließen Sie den Deckel gründlich.
Dampf tritt aus dem Sicherheitsventil aus.	a. Das Entlüftungsrohr des Regelventils ist blockiert. b. Der Schnellkochtopf ist überfüllt. c. Die Hitze ist zu hoch.	a. Machen Sie diese mit einer Nadel wieder durchgängig. b. Entnehmen Sie vom Inhalt des Schnellkochtopfs ein wenig. c. Benutzen Sie eine niedrigere Heizstufe, stellen Sie den Schnellkochtopf auf die entsprechende Druckstufe.

11. Technische Daten

Modell: Vital-X-Press

Durchmesser	Volumen / Inhalt	Druckaufbau während des Kochens	Maximaler Druckaufbau
22 cm	3,0 L	60 / 100 kPa	160 kPa
22 cm	4,0 L	60 / 100 kPa	160 kPa
22 cm	6,0 L	60 / 100 kPa	160 kPa

12. Zertifizierungen



Dieses Gerät ist geprüft und zertifiziert durch den TÜV Süd.



Dieses Gerät entspricht der Druckgeräterichtlinie EN 12778/A1:2005.

13. Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Wenn Sie sich vom Artikel trennen möchten, entsorgen Sie ihn umweltgerecht und zu den aktuellen Bestimmungen.

14. Garantie, Service, Reparaturen

Dies ist ein Qualitätsprodukt von BEEM und wurde nach den neuesten Fabrikationsmethoden hergestellt. Wir garantieren für die einwandfreie Beschaffenheit dieses Qualitätsprodukts. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir kostenlos alle Material- oder Fabrikationsfehler.

Für dieses Produkt beträgt die Garantiezeit 3 Jahre.

Bei einer **gewerblichen** oder gleichzustellenden **Nutzung**, z.B. in Hotels, Pensionen oder Gemeinschaftsanlagen, oder wenn der Kunde kein Verbraucher im Sinne des Bürgerlichen Gesetzbuchs ist, beträgt die **Garantiezeit 6 Monate**. Der Gewährleistungsausschluss bleibt hiervon unberührt.

Gewährleistungsausschluss: Ausgeschlossen von der Garantie sind insbesondere Mängel, die durch unsachgemäße Handhabung, Nichtbeachten der Bedienungsanleitung sowie der Sicherheitshinweise, Gewaltanwendung, Veränderungen, eigene Reparaturversuche und Reparaturversuche unqualifizierter Dritter verursacht sind. Ebenso Mängel, die auf normalem Verschleiß beruhen.

Soweit wir zur Gewährleistung gesetzlich verpflichtet sind, werden wir – unter Ausschluss des Rechts auf Wandlung oder Minderung – nach unserer Wahl entweder kostenlos nachbessern oder kostenlos Ersatz leisten. Gelingt die Nachbesserung trotz mehrerer Versuche nicht oder ist auch der Ersatzgegenstand mit einem von uns zu vertretenden Mangel behaftet, so ist der Kunde zur Herabsetzung des Preises oder nach seiner Wahl zur Rückgängigmachung des Vertrages berechtigt. Durch Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich diese nicht. Für **Wandlung** (Um- und Austausch), **Rückgabe** des Geräts (Rücktritt vom Kaufvertrag) oder **Minderung** des Kaufpreises ist zunächst immer der Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, zuständig. Dies gilt insbesondere für die Rückgabe oder für Minderungsansprüche, da diese unter Berücksichtigung des Kaufpreises geregelt werden müssen. Eine Kaufpreiserstattung bei Rückgabe oder eine Gutschrift bei Minderung kann nur über den Händler abgewickelt werden, bei dem Sie die Ware käuflich erworben haben.

Sollten sich wider Erwarten Mängel herausstellen, versuchen Sie erst eine telefonische Klärung. Schlägt dies fehl, senden Sie bitte das sorgfältig verpackte Gerät an Ihren Händler oder an die unten angegebene Kundendienstadresse. Geben Sie dabei Ihre vollständige Adresse, Typ- und Modellnummer sowie die Seriennummer des Geräts an. Diese finden Sie auf dem Typenschild am Gerät. Beschreiben Sie bitte möglichst ausführlich die aufgetretenen Mängel oder Fehler. Dem Produkt oder der Ersatzteilbestellung ist eine maschinell erstellte sowie datierte Kaufquittung oder Rechnung beizulegen. Ohne eine maschinell erstellte Kaufquittung oder Rechnung kann keine Garantieleistung erbracht werden, weder für Reparaturen, noch für Ersatzteile oder andere Ansprüche.

Außerhalb Deutschlands und insbesondere in Nicht-EU-Ländern sollten Sie den Artikel an Ihren Händler oder den dort ansässigen Vertreiber senden. Auskünfte können Sie – vorzugsweise per Email – bei der unten angegebenen Kundendienstadresse einholen. Reparaturen, die nicht der Garantie unterliegen, können Sie, gegen individuelle Berechnung, ebenfalls vom Kundendienst durchführen lassen – außerhalb Deutschlands von Ihrem Händler, bei dem Sie die Ware erworben haben oder einer Servicestelle, falls vorhanden.

Verschleißteile und Verbrauchsmaterial können Sie bei Ihrem Händler oder der angegebenen Kundendienstadresse bestellen. Außerhalb Deutschlands wenden Sie sich in erster Linie an Ihren Händler oder den dort zuständigen Vertreiber.

Für Produktinformationen, Zubehörbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung kontaktieren Sie Ihren Händler oder den angegebenen Kundendienst. Außerhalb Deutschlands und insbesondere in Nicht-EU-Ländern setzen Sie sich zunächst mit Ihrem Händler oder dem Vertreiber in Verbindung.

Nutzen Sie auch das Internet. Auf unserer Website www.beem.de finden Sie Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen. Außerdem weitere Produktinformationen.

Kundendienstadresse Deutschland:

BEEM GmbH, Abteilung Kundendienst, Dieselstraße 19 – 21, D-61191 Rosbach,
Service Telefonnummer: 01805-233600 | Service Faxnummer: 01805-233699
(Festnetzpreis 14 ct/min; andere Preise aus Mobilfunknetzen möglich) |
Service E-mailadresse: kundenservice@beem.de | Internet: www.beem.de

15. Ersatzteile

Nummer*	Art. Nr.			Artikelbezeichnung
2	900	216	006	Sicherheitsventil
3	900	216	011	Dichtungsring
5	900	216	021	Regelventil
15	900	216	091	Glasdeckel kpl.
16	900	216	101	Dämpfer
17	900	216	106	Drahtgestell

*laut Skizze in der Gerätebeschreibung (siehe oben)

Änderungen im Design und der Technik jederzeit vorbehalten. Druckfehler vorbehalten.

1. Introduction

Dear Client!

Thank you for acquiring a BEEM product! We hope you will enjoy your new Vital-X-Press pressure cooker.

This pressure cooker is made of 18/10 stainless steel, has a sandwich base, and is suitable for induction, gas, and electrical stoves.

It was manufactured to the highest standards and is easy and safe to use. With the right care and usage, you should be able to enjoy it for many years.

Boon appetite and enjoy your cooking!

Sincerely,
BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur

2. Introduction to these instructions

This appliance is equipped with various safety features. Nevertheless, please read these safety instructions carefully and use the appliance only as described in this instruction manual, in order to avoid injuries or damage.

Keep these instructions so you can refer to them later. Should you give this appliance to anybody else, ensure that you pass on the instructions as well.

3. Diagrams / description of the device

- 1. Short lid handle
- 2. Safety valve / window
- 3. Sealing ring
- 4. Lid
- 5. Control valve

- 5a. Pressure level II
- 5b. Pressure level I
- 5c. Fast steam release (☁)
- 6. Release button
- 7. Long lid handle
- 8. Ventilation tube
- 9. Fastening nut
- 10. Long pot handle
- 11. Pot



- 12. Short pot handle

- 13. Safety valve release button



Accessories

- 14. Lid knob

- 15. Glass lid

- 16. Steamer

- 17. Steamer rack



4. Safety tips

1. This pressure cooker is intended for household use only.
2. Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended, namely for food preparation under pressure. You can suffer burns from misuse.
3. Never leave the pressure cooker unattended while it is being used.
4. Always keep the pressure cooker out of reach of children during use. Turn the handles of pots and pans to the back of the stove and use the stove plates at the back.
5. Use only the heat-insulated handles to move the cooker and use oven mitts.
6. While releasing steam, do not touch the handles, as steam comes out of here, especially when releasing steam in the fast way.
7. Under no circumstances should you directly touch the cooker while it is hot.
8. When cooking food that expands (e.g. beans, grains, rice), please be aware that they could block the valves.
9. Keep the control valve, the safety valve and the sealing ring very clean and dry at all times.
10. Use the cooker on a safe, flat hotplate. For electrical hotplates, make sure that the hotplate is a bit smaller than the diameter of the cooker. In the case of gas stoves, ensure that the flames never extend up the sides of the cooker.
11. Never use the pot for deep frying (in oil).
12. Do not put the pressure cooker into a heated oven.
13. While cooking, if steam comes out of the red cap on the safety valve, turn off the hotplate and only start using the cooker again once the problem has been solved.
14. The control valve should never be pointed at persons, as hot steam may discharge from it.
15. Make sure that you do not cover the control valve.
16. Air bubbles in ingredients (such as sausages with skin or mushy foods) might splash when opening. This can cause burns. Therefore, please shake the pot lightly before opening it. Never pierce the air bubbles, this too can cause burns.
17. Do not fill the cooker beyond the MAX mark (about 2/3 of the cooker volume).
18. If you are cooking foods that foam or expand during cooking (eg rice, beans), fill the cooker up to half of its capacity.
19. The minimum capacity is 1 cm above the bottom of the cooker, and should not be undercut.

The min. or max. marking is not valid during use as a regular cooking pot, with a BEEM glass lid, for example!

20. Heat the pressure cooker never without adding water. This would seriously damage it.
21. Never open the cooker while it is still under pressure and never try to open it by force.
22. Do not heat the cooker if the lid has not been properly locked.
23. Before every use, check that the valves move smoothly and easily and that they are clean.
24. Never use the fast way for releasing the steam while preparing soups, stews, porridge and legumes, as these contents might froth up. Danger of burns.
25. Use only original spare parts recommended by the manufacturer.
26. Take no changes to the safety systems. If you have problems, contact the manufacturer or a specialist.

5. Prior to initial use

- Make sure that all packaging material has been removed from the outside and inside of the appliance.

ATTENTION: Check the appliance for any damage. If there is any damage, do not use the appliance, and contact qualified service personnel.

- Clean the appliance and the accessories before using for the first time. This will remove any debris that might remain from the production process. Remove the silicon sealing ring from the lid and boil it in water. Dry the sealing ring and grease it lightly with cooking oil. Replace the sealing ring in the groove ensuring that it is not twisted and that it fits snugly in the stainless steel lid.

6. Use

1. Preparation

Fill the pot halfway with water, then close the lid and adjust the control valve to position I. Now heat the cooker until steam is emitted from the control valve. Remove the pressure cooker from the stove and leave it standing closed for about 10 minutes in order to remove the smell of new stainless steel.

After the cooker has cooled down, remove the lid and clean the pot thoroughly.

2. Closing the pressure cooker

Please make sure that all the valves are clean, that they move smoothly and easily, and that the sealing ring fits snugly into the lid.

Close the lid by placing it onto the pot in such a way that the arrow on the lid is in line with the arrow on the pot handle. Now hold the lid handle and turn it clockwise until it audibly clicks into place and cannot be moved any further.



3. Heating

When moving the cooker, always hold both handles.

Only heat the cooker on a flat, horizontal hotplate.

- When cooking is started, steam comes out of the safety valve window. This is normal, as there is not enough pressure at this time to close the safety valve. As soon as the required pressure has been reached, the red cap of the safety valve rises and is clearly visible in the safety valve window.
- Set the control valve to the desired level (see also our recommendations in chapter 9 Cooking time tips).
- As soon as steam is emitted from the control valve, gradually reduce the stove setting until almost no more steam comes out. From this point on, the values indicated in chapter 9 under *cooking time* apply.

- If no steam at all is emitted from the valve, gradually increase the heat again. When steam is discharged, keep this setting.

4. Opening the pressure cooker

- Slow way of releasing the steam:
As soon as the cooking time has ended, turn off the heat and let the pressure cooker cool down. The red cap of the safety valve goes down – clearly visible in the window. Please note that the cooling down time should be added onto the cooking time.
- Fast way of releasing the steam:
To speed up the evaporation and cooling-down process, you can set the control valve to the release position (🔌) and/or you can hold the closed cooker under cold, running water.
- Combined method:
First use the residual heat for cooking. Then release the steam in the fast way.



5. Removing the lid

It is only possible to open the lid when the red cap of the safety valve has completely vanished into the handle, that is, the pressure is reduced to zero. Until then, the lid is locked with a safety mechanism.

To open the lid, hold both handles, press the release button (6) on the lid handle downward and turn the lid handle anti-clockwise.



7. Cleaning and maintenance

1. The pot

- Use normal dishwashing liquid to clean the pot.
- Dry the pot thoroughly.
- Do not use any abrasive agents or hard sponges for cleaning, as the stainless steel may become scratched.
- You can boil vinegar to remove lime deposits.

2. The sealing ring

- Remove all dirt thoroughly.



- Dry the ring.
- Replace the ring in its correct position in the lid.
- Regularly replace the sealing ring with a new one (every one to two years, depending on frequency of use, or as soon as signs of wear and tear become apparent) in order to ensure that the cooker works properly. Pay special attention if the sealing ring becomes rough, cracked, discoloured, deformed or hard.
- Never put the sealing ring in the dishwasher. This makes the material rough.

3. Control valve and safety valve

- The control valve and safety valve should be thoroughly cleaned after each use by holding them under running water. Ensure that the holes in the control valve fastening nut are always clean and unblocked. Also check that the safety valve is clean, and that the ventilation pipe and pressure nut can move easily. To do this, press the release button of the safety valve, which is on the underside of the lid (13). Remove dried-in food remains with a small needle if necessary.
- If you are not able to remove the remains from the control or safety valve, contact qualified service personnel or the manufacturer directly.

4. Special cleaning and care instructions

- Regularly rub the sealing ring with cooking oil in order to extend its lifespan.
- Do not lock the lid when storing the cooker. Simply place it upside down on top of the pot in order to protect the sealing ring.
- Defrost food before preparing it in the pressure cooker.
- When preparing foods that expands a lot, let it simmer for a while without the lid first.
- Please also note that liquid evaporates after extended cooking, even in a pressure cooker. You should therefore always ensure that there is a sufficient amount of liquid in the pot.
- Remove the pressure cooker immediately from the stove if its contents spill over.
- Check all parts if they haven't been used for a longer period of time. If any parts are obviously deformed, replace them.
- Only use original spare parts from the manufacturer.

8. General tips for energy saving cooking

- You can save as much as 10 percent energy when using the right amount of water. Vegetables and potatoes, for example, should only be just covered with water.
- Choose the right hotplate size for the pot. The pressure cooker should not be smaller than the hotplate. Otherwise you need between 10 and 15 percent more energy than necessary.
- Adjust the heat to a lower setting as soon as the contents start cooking.
- Use the remaining heat to cook free of charge, and switch off the hotplate a few minutes before the end of the regular cooking time.

9. Cooking time indications

Cooking time begins when some steam is evenly emitted from the control valve. The cooking time indications should only be taken as approximate guidelines. Please adapt the required cooking times to your personal taste.

Foodstuff	Pressure control	Cooking time (min.)	Opening procedure	Use of residual heat (min.)
VEGETABLES: Pour 1.5 cups of water into the pressure cooker, place the basket insert onto the basket holder.				
Artichokes	II	6	Fast	
Asparagus	II	1.5	Fast	
Green beans	I	2	Fast	
Broccoli	I	2	Fast	
Cabbage (halved)	I	6	Combined	4
Carrots	II	4	Fast	
Carrots (sliced)	II	2	Fast	
Cauliflower	I	3	Fast	
Maize (sweet corn)	I	6	Fast	
Potatoes (diced)	II	6	Combined	4
Potatoes (halved)	II	8	Combined	5
Sweet potatoes	II	10	Combined	3
MEAT, POULTRY and FISH: If you are following a recipe, add only half the amount of water indicated in the recipe.				
Braised veal	II	16-20	Normal	10-20
Fried veal	II	45-50	Normal	10-20
Whole chicken	II	18-25	Normal	10-20
Chicken pieces	II	8-15	Fast	
Chicken breast	II	5-7	Fast	
Braised pork	II	15-25	Normal	10-20
Pork (without bones)	II	7-10	Fast	
Crustaceans/mussels	I	3-6	Fast	
Prawns/Scampi	I	3-6	Fast	
Crabs	I	2-8	Fast	
Fish fillets	I	5-8	Fast	
RICE: In order to reduce foaming, add at least a spoonful of butter or oil. For white rice, add 1/3 less water, for wholegrain rice ¼ less water than indicated.				
White rice	II	3	Combined	7
Wholegrain rice	II	15	Combined	10
Rice with chicken	II	5	Fast	
Dried legumes: These do not need to be soaked in advance. Add ¼ beans and ¾ of water to the pressure cooker together with a spoonful of oil or butter. After the cooking time, let the pressure cooker cool down under cold water.				
Mashed peas	I	14-18	Fast	
Haricot (white) beans	I	14-18	Fast	
Kidney (red) beans	I	30-32	Combined	3
Broad (fava) beans	I	35-40	Combined	5

These are not detailed recipes for cooking with the Vital-X-Press pressure cooker. Prepare your dishes and meals according to your recipes. The table only provides approximate cooking times, and is not complete in terms of the products and ingredients listed. To judge the actual cooking time of your dishes, you can use those given for

ingredients similar to the ones you use. You will quickly learn to judge for how long food needs to be cooked with the Vital-X-Press pressure cooking system. We hope you have a lot of fun and enjoyment with your cooking.

10. Problems and possible solutions

Problem	Cause	Solution
You have been heating the pressure cooker for quite some time and you can hear it cooking, but no steam is emitted.	a. The control valve is blocked. b. Food remains are blocking other valves.	a. Remove the blockage. b. If necessary, use a needle to clear the valves.
The red cap of the safety valve does not rise into the window..	a. The lid is not properly locked. b. The heat is too low to bring the cooker's contents to the boil. c. The sealing ring is dirty or damaged. d. Check that there is sufficient liquid in the pressure cooker. e. The security valve does not move freely.	a. Remove the lid and replace it correctly. b. Increase the heat of the hotplate. c. Clean or replace the sealing ring. d. Let the pressure cooker cool down, open the lid, and add some liquid. e. Press the release button (16) and check that the valve moves freely.
The pressure cooker cannot be closed or opened properly.	a. The sealing ring does not fit properly into the lid. b. The red cap of the safety valve has not descended completely. c. The sealing ring became deformed when excessive force was applied to open the lid.	a. Get an original, manufacturer-recommended sealing ring of the right size. b. Wait until the red cap of the safety valve has descended completely. c. Replace the sealing ring with a new one.
Steam is coming out of the area between the lid and the pot.	a. The control valve and the safety valve are damaged. b. The sealing ring has not been inserted correctly. c. The sealing ring is damaged. d. The sealing ring is dirty. e. The lid is not properly locked.	a. Use a needle to clear the valves. b. Insert the sealing ring correctly. c. Insert a new sealing ring. d. Clean the sealing ring. e. Close the lid properly.
Steam is coming out of the safety valve.	a. The ventilation of the control valve is blocked b. The cooker is too full. c. The heat is too strong.	a. Use a needle to clear it. b. Remove some of the cooker's contents. c. Use a lower heating level, set the control valve to the corresponding pressure level.

11. Technical specifications

Model: Vital-X-Press

Diameter	Volume	Pressure during cooking period	Max. pressure
22 cm	3.0L	60 / 100 kPa	160 kPa
22 cm	4.0L	60 / 100 kPa	160 kPa
22 cm	6.0L	60 / 100 kPa	160 kPa

12. Certifications



This appliance has been tested and certified by TÜV SÜD.



This appliance complies with the EC-directives EN 12778/A1:2005 concerning the requirement of pressure equipment.

13. Disposal

Dispose of the packaging sorted according to type. Should wish to dispose of the appliance, do so in an environmentally friendly manner and in accordance with the latest regulations.

14. Guarantee, service and repairs

This high-quality product from BEEM has been manufactured in accordance with the latest production methods.

We guarantee that this high-quality product is in perfect condition. We will remedy all material or manufacturing defects free of charge within the warranty period.

The warranty period for this product is 3 years.

With **industrial** or similar **use** e.g. in hotels, guesthouses or communal facilities, or when the customer is not a consumer in terms of the German Civil Code, the manufacturer provides a **warranty of 6 months**. This does not affect the warranty exclusion.

Warranty exclusion: the warranty specifically excludes defects that have been caused by improper handling, disregard for the operating instructions and safety notes, use of force, alterations, attempts at self-repair or repair attempts undertaken by unqualified third parties. Also excluded are defects caused by normal wear & tear.

Insofar as we are legally obliged to provide a warranty, we will either repair or replace the defective item free of charge – with rights of replacement or reduction in price being excluded. If it is not possible to repair the product after a number of attempts have been made, or if the replacement is also defective for reasons which are our responsibility, then the customer is entitled to a reduction in price or, at his discretion, to withdraw from the contract. The warranty is not extended by avilment thereof. The dealer from whom the product was purchased is always responsible in the first instance for **swapping** (exchange or replacement), **return** of the product (withdrawal from the sales

contract) or **reduction** in the sale price. This is especially the case in the event of return or claims for reduction in price, since these must be settled with consideration for the sale price. The refund of the sale price in the event of return of goods, or the issue of a credit note in the case of price reduction, can only be transacted by the dealer from whom the product was purchased.

Should unexpected defects transpire, please try to clear the problem up by telephone. If the problem still remains, please send the carefully-packed article to your dealer or to the customer service address given below. Include your full address, the product's type and model number and the serial number; these can be found on the appliance's type label. Please describe the defects or deficiencies in as much detail as possible. A machine-generated and dated sales receipt or invoice is to be enclosed with the product or spare parts order. Warranty services cannot be rendered without a machine-generated sales receipt or invoice, neither for repairs, nor for spare parts or other claims.

Outside of Germany and especially in non-EU countries, send the article to your dealer or local distributor. You can get information from the customer service address below, preferably via email. You can also arrange for repairs that are not covered by the warranty to be carried out by customer service – outside of Germany via the dealer from whom you purchased the product or from a service centre, if available. These will be invoiced on their individual merits.

Consumable parts & materials can be ordered from your dealer or from the given customer service address. Outside of Germany, please contact your dealer or distributor in the first instance.

Please contact your dealer or the given customer service department if you want product information, wish to order accessories or ask questions relating to service matters. Outside of Germany and especially in non-EU countries, please contact your dealer or distributor in the first instance.

Please also use the internet. On our website www.beem.de accessories, replacement parts and instruction manuals in various languages can be found. Further product information is also available there.

Customer service address, Germany:

BEEM GmbH, Customer Service Department, Dieselstrasse 19 – 21, D-61191 Rosbach
Service telephone number: +49 1805-233600 | Service fax number: +49 1805-233699
(Service number subject to a charge, may vary according to the country) |
Service email address: kundenservice@beem.de | Internet: www.beem.de

15. Spare parts

Number *	Item-No.			Item Description
2	900	216	006	Safety valve
3	900	216	011	Sealing ring
5	900	216	021	Control valve
15	900	216	091	Glass lid
16	900	216	101	Steamer
17	900	216	106	Steamer rack

*according to the sketch in the product description (see above)

Waiver: Translation of the binding original version of the Instructions in German language into English language for information purposes only.

Design alterations and technical alterations reserved. Printing errors reserved.

1. Introduction

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir opté pour un article de la marque BEEM et vous souhaitons beaucoup du plaisir à cuisiner avec votre autocuiseur Vital-X-Press.

Cet autocuiseur est en inox 18/10, doté d'un fond sandwich et compatible tous feux : induction, gaz et électricité.

Sa fabrication répond aux plus hauts standards de qualité, ses différents modes de fonctionnement sont simples et il peut être utilisé en toute sécurité. Manipulé et entretenu avec soin, il vous rendra service pendant de longues années.

Nous vous souhaitons bon appétit et beaucoup de plaisir à cuisiner.

Votre BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur

2. À propos de ces instructions

L'article est muni d'équipements de sécurité. Lisez malgré tout attentivement les conseils de sécurité et n'utilisez l'article que comme décrit dans ces instructions afin de ne pas causer involontairement de blessures ou de dommage.

Conservez ces instructions pour pouvoir les relire ultérieurement. Si vous donnez cet article à quelqu'un d'autre remettez-lui également ces instructions.

3. Illustrations / Description de l'appareil

1. Poignée du couvercle
2. Soupape de sécurité / Voyant
3. Joint d'étanchéité
4. Couvercle
5. Soupape de régulation
- 5a. Niveau de pression II
- 5b. Niveau de pression I
- 5c. Évacuation rapide de la vapeur
6. Bouton d'ouverture
7. Poignée du couvercle longue
8. Tube de sortie d'air



9. Écrou de fixation

10. Poignée de cuve longue

11. Cuve
12. Poignée de cuve courte

13. Touche de déverrouillage de la soupape de sécurité



Accessoires

14. Bouton du couvercle complet



15. Couvercle en verre

16. Panier vapeur



17. Support métallique pour panier vapeur



4. Consignes de sécurité

1. Cet autocuiseur est destiné à l'usage domestique uniquement.
2. N'utilisez l'autocuiseur qu'aux fins prévues, à savoir la préparation de plats sous pression. Vous risquez de vous brûler en cas de mauvaise utilisation
3. Ne laissez pas votre autocuiseur sans surveillance lorsqu'il est en marche.
4. Évitez de faire cuire des aliments sans surveillance en présence d'enfants. Tournez les poignées et manches des faitouts et des poêles vers l'arrière et utilisez si possible les plaques arrière de votre cuisinière.
5. Utilisez uniquement les poignées isolées contre la chaleur pour déplacer l'autocuiseur et servez-vous de maniques.
6. Ne touchez pas les poignées au moment de la décompression, surtout si vous utilisez le mode de décompression rapide, car il s'en échappe de la vapeur.
7. Ne touchez jamais directement l'autocuiseur lorsqu'il est chaud.
8. Pour la cuisson des aliments qui gonflent fortement comme les haricots, les céréales ou le riz, pensez au fait qu'ils peuvent éventuellement bloquer les soupapes.
9. La soupape de régulation, la soupape de sécurité et le joint d'étanchéité doivent toujours être maintenus propres et secs.
10. Utilisez l'appareil sur une plaque de cuisson plane et sûre. Sur les plaques électriques, veillez à utiliser une plaque de diamètre légèrement inférieure à celui de la cuve. Sur les cuisinières à gaz, veillez à ce que la flamme ne s'élève en aucun cas sur les côtés de l'autocuiseur.
11. N'utilisez en aucun cas l'autocuiseur pour de la friture.
12. Ne placez pas l'autocuiseur dans un four chaud.
13. Si de la vapeur s'échappe de la soupape de sécurité rouge pendant la cuisson, éteignez la source de chaleur, retirez l'autocuiseur de la plaque de cuisson et ne réutilisez l'appareil que lorsque le problème aura été résolu.
14. Ne dirigez jamais la soupape de régulation en direction d'une personne car de la vapeur brûlante peut s'en échapper.
15. Veillez à ne pas recouvrir la soupape de régulation.
16. Les bulles de vapeur enfermées dans les aliments (lors de la cuisson de saucisses avec la peau, de préparations visqueuses par exemple) peuvent gicler à l'ouverture de l'appareil. Cela peut causer des brûlures. Secouez donc doucement l'autocuiseur avant de l'ouvrir. Ne percez jamais les bulles de vapeur car cela peut également causer des brûlures.
17. Ne surchargez pas votre autocuiseur (respectez la hauteur maximum de remplissage : les 2/3 environ de la capacité de la cuve).
18. Pour cuire des aliments qui se dilatent, comme le riz ou les haricots, ne remplissez en aucun cas l'autocuiseur au-delà de la quantité minimum de remplissage (1/3 environ de la capacité de la cuve).
19. Ne remplissez jamais la cuve d'une quantité INFÉRIEURE à la quantité de remplissage minimum d'1 cm du fond de la cuve.
20. Ne faites jamais chauffer l'autocuiseur sans avoir préalablement rempli la casserole d'eau. Sans eau, l'appareil sera fortement endommagé.

Les quantités de remplissage maximales ou minimales ne sont pas valables lorsque l'on utilise l'autocuiseur comme une casserole normale, par exemple avec un couvercle en verre BEEM.

21. N'ouvrez jamais l'autocuiseur tant que la pression n'est pas retombée et n'essayez jamais de l'ouvrir de force.
22. Ne faites pas chauffer l'autocuiseur si le couvercle n'est pas correctement fermé.
23. Vérifiez avant chaque utilisation que les soupapes sont propres et qu'elles ne sont pas bouchées.

- 24. N'utilisez pas la méthode rapide de décompression pour les potages, les ragoûts, la purée ou la bouillie ni pour les légumes secs, celle-ci risquant de faire mousser le contenu. Grave danger de s'ébouillanter !
- 25. N'utilisez que les pièces de rechange d'origine recommandées par le fabricant.
- 26. N'apportez aucune transformation au système de sécurité. En cas de problème, contactez le fabricant ou un technicien.

5. Avant la première utilisation

- Veillez à ôter l'intégralité de l'emballage de l'appareil autour et dans l'appareil (films de protection, etc.).

PRUDENCE : S'assurer que l'appareil ne présente ni défauts ni détériorations. Si certaines pièces sont endommagées, ne pas mettre l'appareil en service et contacter le personnel de service.

- Nettoyez l'appareil et les accessoires avant la première utilisation. Ceci permet d'éliminer les éventuels résidus de production. Retirez le joint en caoutchouc du couvercle et faites-le bouillir dans l'eau. Séchez le joint et graissez-le légèrement avec de l'huile de cuisine. Remettez le joint dans la rainure du couvercle inox, sans le tourner et sans laisser d'espace.

6. Utilisation

1. Préparation

Remplissez l'autocuiseur d'eau à moitié, fermez le couvercle et placez la soupape de régulation en position 1. Faites maintenant chauffer l'autocuiseur jusqu'à ce que de la vapeur s'échappe de la soupape de régulation. Retirez l'autocuiseur de la plaque de cuisson et laissez-le reposer fermé 10 minutes environ pour éliminer l'odeur de l'inox neuf.

Lorsque l'autocuiseur a refroidi, retirez le couvercle et nettoyez soigneusement l'appareil.

2. Fermer l'autocuiseur

Assurez-vous que toutes les soupapes sont propres et mobiles et que le joint est bien placé dans le couvercle.

Fermez le couvercle en le plaçant sur l'autocuiseur de telle sorte que la flèche sur le couvercle se trouve en vis-à-vis de la flèche sur la poignée de la cuve. Maintenez ensuite fermement la poignée du couvercle et faites-la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez distinctement la poignée s'enclencher et que vous ne puissiez plus la bouger.



3. Faire chauffer l'autocuiseur

Lorsque vous déplacez l'autocuiseur, tenez-le toujours fermement par les deux poignées. Ne faites chauffer l'autocuiseur que sur une plaque de cuisson droite et plane.

- Au début de la cuisson, de la vapeur s'échappe du voyant de la soupape de sécurité. Ce qui est normal, puisque la pression n'est pas encore suffisante à ce moment-là pour fermer la soupape de sécurité. Dès que cette pression est atteinte, la soupape de sécurité rouge se soulève et vous pouvez la distinguer très nettement dans le voyant.
- Réglez le niveau de pression souhaité sur la soupape de régulation (voir également nos recommandations au chapitre 9 *Tableau des temps de cuisson*).
- Dès que de la vapeur sort de la soupape de régulation, baissez progressivement la source de chaleur, jusqu'à ce que presque plus aucune vapeur ne s'échappe. C'est à partir de ce moment précis que l'on commence le chronométrage des durées indiquées dans le tableau des temps de cuisson du chapitre 9.
- Si aucune vapeur ne sort plus de la soupape, remontez la source de chaleur progressivement. Dès qu'un peu de vapeur réapparaît, gardez ce réglage de la puissance de la source de chaleur.

4. Ouvrir l'autocuiseur

- Méthode lente:

Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la plaque de cuisson et laissez l'autocuiseur refroidir lentement. La soupape de sécurité rouge s'abaisse - ce qui est nettement visible dans le voyant. Veillez à additionner ce temps de refroidissement à la durée totale de cuisson prévue.

- Méthode rapide:

Pour obtenir un refroidissement et une décompression plus rapide de l'autocuiseur, vous pouvez placer la soupape de régulation sur la position "Décompression rapide" (☞) et/ ou tenir l'autocuiseur fermé sous un robinet d'eau froide.

- Méthode combinée :

On laisse ici d'abord le reste de la chaleur finir la cuisson, puis on effectue une décompression rapide.



5. Retirer le couvercle

Vous ne pouvez ouvrir le couvercle de l'autocuiseur dès la soupape de sécurité rouge a complètement disparu dans le voyant. Tant que ce n'est pas le cas, le couvercle reste fermé par un mécanisme de sécurité. Pour ouvrir le couvercle, tenez fermement les deux poignées, poussez le bouton d'ouverture se trouvant sur la poignée du couvercle (6) vers le bas et faites tourner la poignée supérieure du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



7. Nettoyage et entretien

1. L'autocuiseur

- Pour nettoyer l'autocuiseur, utilisez un liquide vaisselle habituel.
- Essuyez-le soigneusement.
- N'utilisez pas de détergent abrasif ni d'éponge dure, vous risquerez de rayer l'inox.
- Pour éliminer les traces de calcaire, vous pouvez faire bouillir de l'eau vinaigrée dans l'autocuiseur.

2. Le joint d'étanchéité

- Retirez soigneusement toutes les impuretés.



- Essuyez le joint.
- Remplacez-le correctement dans le couvercle.
- Remplacez régulièrement le joint d'étanchéité par un neuf (tous les 1 ou 2 ans, selon la fréquence d'utilisation ou dès l'apparition de signes d'usure) pour garantir un fonctionnement impeccable de l'autocuiseur. Contrôlez en particulier si la matière présente des signes de fragilité, des fissures, des altérations de couleur, des déformations ou des durcissements.
- Ne mettez pas le joint d'étanchéité dans le lave-vaisselle, ce qui le rendrait fragile et cassant.

3. Soupape de régulation et soupape de sécurité

- Nettoyez à fond les pièces indiquées ci-dessus après chaque utilisation. Maintenez-les sous le robinet d'eau et vérifiez que les trous de l'écrou de la soupape de régulation ne sont pas bouchés. Contrôlez également que la soupape de sécurité est propre et qu'elle bouge facilement dans le tube de sortie d'air et dans l'écrou de pression. Pour cela, appuyez également du la touche de déverrouillage de la soupape de sécurité

située sur la partie inférieure du couvercle (13). Nettoyez le cas échéant les restes d'aliments durcis à l'aide d'une petite aiguille.

- Si vous ne parvenez pas à éliminer les impuretés de la soupape de sécurité et de la soupape de régulation, adressez-vous directement à un personnel de service qualifié ou au fabricant.

4. Consignes spéciales de nettoyage et d'entretien

- Frottez régulièrement le joint d'étanchéité avec de l'huile alimentaire pour prolonger sa durée de vie.
- Ne rangez pas l'autocuiseur avec le couvercle fermé. Posez-le à l'envers sur l'autocuiseur pour ménager le joint d'étanchéité.
- Faites décongeler les aliments avant de les préparer dans l'autocuiseur. Faites tremper préalablement les haricots ou les ingrédients séchés.
- Faites éventuellement cuire préalablement à couvercle ouvert les aliments qui ont tendance à gonfler fortement.
- N'oubliez pas que de la vapeur s'échappe encore de l'autocuiseur même après un temps de cuisson prolongé. Vous devez donc toujours veiller à ce que la cuve contienne une quantité suffisante de liquide.
- Retirez immédiatement l'autocuiseur de la source de chaleur si le liquide vient à déborder.
- Contrôlez l'état de toutes les pièces après un usage prolongé. Si des modifications visibles sont intervenues, vous devez remplacer les pièces.
- N'utilisez que les pièces de rechange d'origine du fabricant.

8. Trucs et astuces pour une cuisson à consommation d'énergie réduite

- Vous pouvez économiser jusqu'à 10 % d'énergie en utilisant la bonne quantité d'eau. Les légumes et les pommes de terre, par exemple, ne devront être que tout juste recouverts d'eau.
- Choisissez une taille de faitout adaptée à la taille de la plaque de cuisson. L'autocuiseur ne doit pas être plus petit que la plaque, sinon vous consommerez de 10 à 15 % d'énergie en plus que nécessaire.
- Réduisez la puissance de la source de chaleur dès que la cuisson commence.
- Profitez de la chaleur résiduelle des plaques de cuisson pour finir de cuire gratuitement et éteignez les plaques quelques minutes avant la fin du temps de cuisson.

9. Conseils concernant les temps de cuisson

Le temps de cuisson est calculé à partir du moment où une vapeur constante s'échappe de la soupape de régulation.

Les temps de cuisson indiqués ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Merci de les adapter à vos propres goûts.

Aliments	Régulateur de pression	Temps de cuisson (min)	Ouverture du couvercle	Temps de repos (min)
LÉGUMES : versez 1 tasse et demie d'eau dans l'autocuiseur, placez le panier vapeur sur son support.				
Artichauts	II	6	Rapide	
Asperges	II	1,5	Rapide	
Haricots verts	I	2	Rapide	
Brocolis	I	2	Rapide	
Choux (moitiés)	I	6	Combinée	4

Carottes	II	4	Rapide	
Carottes (coupées)	II	2	Rapide	
Chou-fleur (en quartiers)	I	3	Rapide	
Maïs	I	6	Rapide	
Pommes de terre (en dés)	II	6	Combinée	4
Aliments	Régulateur de pression	Temps de cuisson (min)	Ouverture du couvercle	Temps de repos (min)
Pommes de terre (moitiés)	II	8	Combinée	5
Patates douces	II	10	Combinée	3
VIANDES, VOLAILLES et POISSONS : si vous cuisinez d'après une recette, n'ajoutez que la moitié de la quantité d'eau indiquée.				
Veau à l'étuvée	II	16-20	Normale	10-20
Veau risolé	II	45-50	Normale	10-20
Poulet entier	II	18-25	Normale	10-20
Poulet en morceaux	II	8-15	Rapide	
Blanc de poulet	II	5-7	Rapide	
Porc à l'étuvée	II	15-25	Normale	10-20
Porc désossé	II	7-10	Rapide	
Fruits de mer / moules	I	3-6	Rapide	
Gambas / crevettes	I	3-6	Rapide	
Crabes	I	2-8	Rapide	
Filets de poisson	I	5-8	Rapide	
LÉGUMES SECS : vous n'êtes pas obligés de les faire tremper. Mettez un quart de haricots et trois quarts d'eau dans l'autocuiseur, puis ajoutez une cuillerée d'huile ou de beurre. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, laissez refroidir l'autocuiseur sous le robinet d'eau froide.				
Riz blanc	II	3	Combinée	7
Riz complet	II	15	Combinée	10
Poule au riz	II	5	Rapide	
Légumes secs : il n'est pas obligatoire de faire tremper ces légumes. Mettez un quart de haricots et trois quarts d'eau dans l'autocuiseur, puis ajoutez une cuillerée d'huile ou de beurre. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, laissez refroidir l'autocuiseur sous le robinet d'eau froide.				
Purée de pois	I	14-18	Rapide	
Haricots blancs	I	14-18	Rapide	
Haricots rouges	I	30-32	Combinée	3
Fèves	I	35-40	Combinée	5

Ces indications ne sont pas des recettes de préparation avec l'autocuiseur Vital-X-Press. Cuisinez vos plats et vos aliments en suivant vos propres recettes. Ce tableau n'indique que des temps de cuisson approximatifs et il n'est pas exhaustif en ce qui concerne les produits et ingrédients indiqués. Pour évaluer le temps de cuisson réel de vos plats, vous pouvez prendre modèle sur les temps de cuisson indiqués pour des ingrédients similaires. Vous apprendrez rapidement à déterminer le temps de cuisson nécessaire à la préparation de vos plats avec le système d'autocuiseur Vital-X-Press. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à préparer de bons petits plats!

10. Problèmes et leurs solutions possibles

Problème	Cause	Solution
Vous faites chauffer votre autocuiseur depuis déjà un certain temps, vous entendez qu'il bout, mais aucune vapeur ne s'échappe.	a. La soupape de régulation est bloquée. b. Les soupapes sont obstruées par des restes alimentaires	a. Retirez le bouchon la soupape. b. Nettoyez-les à l'aide d'une aiguille.
La soupape de sécurité ne monte pas dans le voyant.	a. Le couvercle n'est pas bien fermé. b. La source de chaleur n'est pas assez puissante pour porter le contenu à ébullition. c. Le joint d'étanchéité est sale ou abîmé. d. Vérifiez s'il y a suffisamment de liquide dans l'autocuiseur. e. La soupape de sécurité ne peut pas se déplacer librement.	a. Retirez le couvercle et remettez-le en place correctement. b. Augmentez la puissance de la plaque de cuisson. c. Nettoyez ou remplacez le joint d'étanchéité. d. Laissez l'autocuiseur refroidir, ouvrez le couvercle et rajoutez du liquide. e. Actionnez la touche de déverrouillage (16) et vérifiez la mobilité de la soupape.
Il n'est pas possible de fermer ou d'ouvrir correctement la cuve.	a. Le joint d'étanchéité n'est pas adapté au couvercle. b. La soupape de sécurité n'est pas encore complètement redescendue. c. Une ouverture forcée du couvercle a déformé le joint d'étanchéité.	a. Procurez-vous le joint d'étanchéité d'origine adapté, recommandé par le fabricant. b. Attendez que la soupape de sécurité soit complètement redescendue. c. Remplacez le joint d'étanchéité par un neuf.
La vapeur fuit entre le couvercle et la cuve	a. La soupape de régulation et la soupape de sécurité sont abîmées. b. Le joint d'étanchéité est mal installé. c. Le joint d'étanchéité est abîmé. d. Le joint d'étanchéité est encrassé. e. Le couvercle n'est pas bien fermé.	a. Débarrassez-les de toute obstruction à l'aide d'une aiguille. b. Installez correctement le joint d'étanchéité. c. Installez un joint d'étanchéité neuf. d. Nettoyez le joint. e. Fermez soigneusement le couvercle.
De la vapeur s'échappe de la soupape de sécurité.	a. Le tube de sortie d'air de la soupape de régulation est bouché. b. L'autocuiseur est trop plein. c. La chaleur est trop forte.	a. Nettoyez-le à l'aide d'une aiguille. b. Retirez le surplus de l'autocuiseur. c. Utilisez une intensité de chaleur plus faible, réglez l'autocuiseur sur le niveau de pression correspondant.

11. Données techniques

Modèle : Vital-X-Press

Diamètre	Volume / capacité	Montée de la pression pendant la cuisson	Montée maximale de la pression
22 cm	3,0 L	60 / 100 kPa	160 kPa
22 cm	4,0 L	60 / 100 kPa	160 kPa
22 cm	6,0 L	60 / 100 kPa	160 kPa

12. Traitement des déchets

Éliminez l'emballage conformément aux réglementations en vigueur. Si vous voulez vous débarrasser de l'appareil, merci de tenir compte de la protection de l'environnement et conformément aux réglementations en vigueur.

13. Certifications



Cet appareil est contrôlé et certifié par le service de contrôle technique TÜV SÜD.



Cet appareil est en conformité avec la directive EN 12778/A1:2005.

14. Garantie, service, réparation

Il s'agit ici d'un produit de qualité fabriqué par BEEM avec des méthodes de production des plus modernes. Nous garantissons la qualité sans faille de ce produit. Pendant la durée de la garantie, nous réparons gratuitement tous les vices de matériel et de fabrication.

La période de garantie de ce produit est de 3 ans.

La **période de garantie est de 6 mois** en cas d'utilisation **commerciale** ou équivalente, p. ex. dans des hôtels, pensions ou collectivités, ou encore si le client n'est pas un consommateur dans le sens du code civil. L'exclusion de garantie n'en est alors pas atteinte.

Exclusion de garantie : Sont exclus de la garantie notamment tous les vices consécutifs à une utilisation non conforme, au non-respect du mode d'emploi ainsi que des consignes de sécurité, à l'usage de la force, à des transformations, à des tentatives personnelles de réparation et à des tentatives de réparation par des tiers non qualifiés. Sont également exclus les vices résultant d'une usure normale.

Dans la mesure où nous sommes légalement tenus à une prestation de garantie, nous procéderons à notre discrétion et à l'exclusion du droit à l'échange ou à la réduction, soit à la réparation gratuite soit à l'échange gratuit du produit. En cas d'échec de la réparation à plusieurs reprises, ou si le produit de remplacement est également affecté d'un vice reconnu par nous, le client est en droit de demander une réduction du prix ou la résiliation du contrat, à sa préférence. La prise en compte de la garantie n'entraîne pas son prolongement. En cas d'**échange** (échange ou remplacement), de **retour** de l'appareil (résiliation du contrat d'achat) ou de **réduction** du prix d'achat, c'est le revendeur auprès duquel vous avez acquis le produit qui est toujours en premier lieu compétent. Cela s'applique notamment aux retours ou aux demandes de réduction ceux-ci devant être adaptés en fonction du prix d'achat. Un remboursement du prix d'achat sur retour du produit ou une réduction ne peuvent être effectués que par le revendeur auprès duquel vous avez acquis la marchandise.

Siv contre toute attente, vous constatez des vices, essayez tout d'abord de régler le problème par téléphone. Si cette tentative n'apporte pas les résultats escomptés, veuillez retourner l'appareil soigneusement emballé à votre revendeur ou à l'adresse de service après-vente indiquée ci-dessous. Merci de mentionner alors votre adresse complète, le numéro de type et de modèle ainsi que le numéro de série de l'appareil. Ces numéros figurent sur la fiche signalétique de l'appareil. Merci de décrire aussi précisément que possible les vices ou défauts survenus. Joignez le bon d'achat ou la facture établis à la machine et datés au produit ou à la commande de la pièce de rechange. Sans bon d'achat ni facture établis à la machine, aucune prestation de garantie, ni réparations, ni pièces de rechange ni autres revendications ne peuvent être fournies.

En dehors de l'Allemagne et notamment dans les pays non membres de l'UE, nous vous prions de retourner l'article à votre revendeur ou à votre distributeur local. Vous pouvez obtenir des renseignements – de préférence par courrier électronique – en contactant l'adresse du service après-vente indiquée ci-dessous.

Les réparations qui ne sont pas couvertes par la garantie peuvent également être réalisées par le service après-vente sur facturation individuelle – en dehors de l'Allemagne par le revendeur à qui vous avez acheté la marchandise ou par un centre de service après-vente, s'il y en a un.

Vous pouvez commander les **pièces d'usure et détachées** auprès de votre revendeur ou à l'adresse du service après-vente indiquée ci-dessous. En dehors de l'Allemagne, adressez-vous en premier lieu à votre revendeur ou au distributeur local responsable.

Pour toute information sur le produit, commande d'accessoire ou question relative au déroulement des réparations, contactez votre revendeur ou le service après-vente indiqué. En dehors de l'Allemagne, et en particulier dans les pays non membres de l'UE, mettez-vous d'abord en relation avec votre revendeur ou le distributeur.

Utilisez aussi l'Internet. Vous trouvez sur notre site Web www.beem.de des accessoires et des pièces de rechange, des modes d'emploi en plusieurs langues ainsi que d'autres informations sur nos produits.

Adresse du service après-vente en Allemagne :

BEEM GmbH, Service après-vente, Dieselstrasse 19 – 21, D-61191 Rosbach, Allemagne
Numéro de téléphone du service: +49 1805-233600 |
Numéro de faxe du service : +49 1805-233699 |
(Numéro de service payant, les tarifs varient en fonction des pays)
Adresse électronique du service : kundenservice@beem.de | Site Web : www.beem.de

15. Pièces de rechange et accessoires

Numéro *	Référence article			Description de la pièce détachée
2	900	216	006	Soupape de sécurité
3	900	216	011	Joint d'étanchéité
5	900	216	021	Soupape de régulation
15	900	216	091	Couvercle en verre
16	900	216	101	Panier vapeur
17	900	216	106	Support métallique

* conformément au schéma de l'appareil (voir ci-dessus ; chapitre 3)

Sous réserves de modifications du design et de la technologie. Sous réserve de fautes d'impression.

1. Inleiding

Beste cliënte, beste klant!

Wij zijn blij dat u voor een artikel van de firma BEEM geopteerd hebt en wensen u veel plezier met uw snelkookpan Vital-X-Press.

Deze snelkookpan is van 18/10 roestvrij edelstaal vervaardigd, bezit een sandwichbodem en is zowel voor inductie als voor gas- en elektrische fornuizen geschikt.

De snelkookpan is in overeenstemming met de hoogste kwaliteitsstandaards vervaardigd, biedt ongecompliceerde werkwijzen en is veilig in gebruik. Bij een zorgvuldig(e) onderhoud en omgang zult u er jarenlang plezier aan hebben.

Wij wensen u smakelijk eten en veel plezier bij het koken.

Uw BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur

2. Over deze handleiding

Het artikel is uitgerust met veiligheidsvoorzieningen. Wij verzoeken u niettemin, de veiligheidsinstructies aandachtig door te lezen en het artikel alleen te gebruiken op de manier zoals in deze handleiding beschreven staat en dit om letsels of schade te voorkomen.

Bewaar deze handleiding daarom goed, zodat u later nog dingen kunt opzoeken. Wanneer u het artikel aan iemand anders geeft, voegt u deze gebruiksaanwijzing daar dan bij.

3. Afbeeldingen / beschrijving van het toestel

1. Dekselhandgreep
2. Veiligheidsventiel/
inspectieruitje
3. Afdichtring
4. Deksel
5. Regelventiel
- 5a. Druktrap II
- 5b. Druktrap I
- 5c. Snel afdampen (☁)

6. Openingsknop
7. Dekselhandgreep,
lang
8. Ontluchtingsleiding

9. Bevestigingsmoer

10. Panhandgreep,
lang

11. Corpus
12. Panhandgreep,
kort
13. Ontgrendeltoets
van het
veiligheidsventiel



Toebehoren

14. Dekselknop
compleet



15. Glasdeksel

16. Steamer



17. Draadonderstel
Voor steamer



4. Veiligheidsinstructies

1. Deze snelkookpan is enkel voor huishoudelijk gebruik voorzien.
2. Gebruik de snelkookpan uitsluitend voor het doeleinde, waarvoor ze voorzien is, namelijk voor het bereiden van gerechten onder druk. Door een verkeerd gebruik kunt u brandwonden oplopen.
3. Laat de snelkookpan tijdens de werking niet zonder toezicht.
4. Vermijd het koken zonder toezicht bij aanwezigheid van kinderen. Draai aanvullend de handgrepen en stelen van potten en pannen achterwaarts en maak zo mogelijk gebruik van de achterste kookplaten.
5. Gebruik uitsluitend de hittegeïsoleerde handgrepen om de snelkookpan te bewegen en maak gebruik van pannenlappen.
6. Bij het afdampen van de snelkookpan de handen van de handgrepen nemen omdat er hier, in het bijzonder bij het snelle afdampen, stoom vrijkomt.
7. Raak in geen geval de hete snelkookpan rechtstreeks aan.
8. Bij het koken van opzwellende levensmiddelen (bijvoorbeeld peulvruchten, granen, rijst) neemt u in acht dat deze de ventielen kunnen blokkeren.
9. Houd het regelventiel, het veiligheidsventiel en de afdichtring altijd heel netjes en droog.
10. Gebruik het toestel op een veilige, effen kookplaat. Bij een elektrische kookplaat let u erop dat deze een beetje kleiner dan de diameter van de pan dient te zijn. Bij een gaskookplaat let u erop dat de vlam in geen geval aan de zijkanten van de snelkookpan hoog mag oplaaien.
11. Gebruik de snelkookpan in geen geval om te frituren.
12. Plaats de snelkookpan niet in een hete bakoven.
13. Indien er tijdens het koken stoom uit de rode dop van het veiligheidsventiel vrijkomt, schakelt u de kookplaat uit, neemt u de snelkookpan weg van de kookplaat en gebruikt u de snelkookpan pas terug wanneer het probleem opgelost is.
14. Het regelventiel mag nooit rechtstreeks op mensen wijzen omdat daar hete stoom kan vrijkomen.
15. Let erop dat u het regelventiel niet afdekt.
16. In de gerechten ingesloten stoombellen (bijvoorbeeld bij het koken van worst met vel) kunnen bij het openen openspatten. Dat kan tot brandwonden leiden. Daarom schudt u de snelkookpan voorzichtig voordat u deze opent. Prik de stoombel nooit open, ook dit kan tot brandwonden leiden.
17. Overlaad de snelkookpan niet (maximale vulhoogte in acht nemen, ca. 2/3 van de inhoud van de pan).
18. Wanneer u voedingsmiddelen kookt, die schuimen of bij het gaar worden uitzetten (bijvoorbeeld rijst, peulvruchten), vult u de snelkookpan slechts tot aan de helft van haar capaciteit.
19. De minimale vulhoeveelheid bedraagt minstens 1 cm boven de bodem van de pan.
20. Verhit de snelkookpan nooit zonder vooraf water in de pan te hebben gevuld. Zonder water wordt het apparaat ernstig beschadigd.

De maximale c.q. minimale vulhoeveelheden gelden niet bij het gebruik als normale kookpan, bijvoorbeeld met een BEEM glasdeksel.

21. Open de snelkookpan nooit zolang er nog druk opgebouwd is en tracht nooit de snelkookpan met geweld te openen.
22. Verwarm de snelkookpan niet wanneer het deksel niet correct afgesloten is.
23. Controleer telkens vóór gebruik of alle ventielen vrij gangbaar en netjes zijn.

- 24. De methode voor het snelle afdampen niet bij soepen, eenpansgerechten, pap en peulvruchten toepassen omdat het daarbij mogelijk is dat de inhoud opschuimt. Er bestaat acuut gevaar voor brandwonden.
- 25. Gebruik uitsluitend originele wisselstukken, die door de fabrikant aanbevolen zijn.
- 26. Voer zelf geen wijzigingen aan de veiligheidssystemen door. Indien er problemen opduiken, contacteert u de fabrikant of een geschoolde arbeidskracht.

5. Vóór het eerste gebruik

- Vergewis u ervan dat al het verpakkingsmateriaal uit en van het toestel verwijderd werd (beschermende folie etc.).

OPGEPAST: ga na, dat het toestel geen schade vertoont. Indien er onderdelen beschadigd zijn, neemt u het toestel niet in gebruik, maar neemt u met gekwalificeerd servicepersoneel contact op.

- Reinig het toestel en de toebehoren voordat ze voor de eerste keer gebruikt worden. Daardoor verwijdert u eventuele productieresten. Neem de siliconenafdichting uit het deksel en kook het in water uit. Droog de afdichting en smeer deze lichtjes met slaolie in. Breng de afdichting zonder verdraaiingen en zonder leemte met het roestvrij stalen deksel terug in de gleuf aan.

6. Gebruik

1. Voorbereiding

Vul de snelkookpan voor de helft met water, sluit het deksel en zet het regelventiel op trap 1. Nu verhit u de snelkookpan zolang totdat er stoom uit het regelventiel vrijkomt. Neem de snelkookpan van het fornuis en laat de snelkookpan gesloten ca. 10 minuten staan om de geur van het nieuwe roestvrije staal te elimineren.

Nadat de snelkookpan afgekoeld is, verwijdert u het deksel en reinigt u de snelkookpan grondig.

2. Normale bediening

Let erop dat alle ventielen netjes en gemakkelijk gangbaar zijn en dat de afdichtring correct in het deksel aangebracht is.

Sluit het deksel doordat u het zodanig op de snelkookpan zet, dat de pijl aan het deksel met de pijl van de panhandgreep overeenstemt. Nu houdt u de dekselhandgreep vast en draait u deze in de richting van de wijzers van de klok totdat de handgreep hoorbaar vast klikt en niet meer bewogen kan worden.



3. Opwarmen

Wanneer u de snelkookpan beweegt, houdt u deze steeds aan beide handgrepen vast. Verwarm de snelkookpan enkel op een effen, rechte kookplaat.

- In het begin wanneer u kookt, komt er stoom uit het inspectieruitje van het veiligheidsventiel vrij. Dit is normaal omdat de druk op dat moment nog niet volstaat om het veiligheidsventiel te sluiten. Zodra deze druk bereikt is, komt de rode dop van het veiligheidsventiel omhoog en kunt u dit in het inspectieruitje duidelijk zichtbaar vaststellen.
- Stel aan het regelventiel de gewenste druktrap in (zie daarvoor ook onze aanbevelingen in hoofdstuk 9 *Opmerkingen over de kooktijd*)
- Zodra er stoom uit het regelventiel vrijkomt, schakelt u de kooktrap trapsgewijs terug totdat er bijna geen stoom meer ontsnapt. Vanaf dat moment geldt de in hoofdstuk 9 onder “Kooktijd” aangegeven waarden.
- Indien er helemaal geen stoom meer uit het ventiel vrijkomt, schakelt u de hittetoevoer terug trapsgewijs hoger. Zodra er weer een beetje stoom verschijnt, handhaaft u de instelling van de kooktrap.

4. Openen van de snelkookpan

- Langzame methode:
Zodra de kooktijd beëindigd is, schakelt u de hittetoevoer uit en laat u de pan langzaam afkoelen. De rode dop van het veiligheidsventiel zakt – in het inspectieruitje duidelijk waar te nemen. Gelieve in acht te nemen dat de afkoeltijd bij de totale kooktijd gerekend wordt.
- Snelle methode:
Om ertoe te komen dat de snelkookpan sneller afkoelt en afdampt, zet u het regelventiel in de stand “Snel afdampen” en/of houdt u de gesloten snelkookpan onder koud water.



5. Verwijderen van het deksel

Het is altijd pas mogelijk om het deksel te openen wanneer de rode dop in het veiligheidsventiel compleet in het inspectieruitje weggezonden is, d.w.z. wanneer de druk volledig afgebouwd is. Zolang dit niet het geval is, is het deksel door een veiligheidsmechanisme afgesloten.

Om het deksel te openen, houdt u beide handgrepen vast, duwt u de openingsknop (6) aan de dekselhandgreep naar beneden en draait u de bovenste dekselhandgreep tegen de richting van de wijzers van de klok in.



7. Reiniging en onderhoud

1. Snelkookpan

- Gebruik voor de reiniging een normaal verkrijgbaar afwasmiddel.
- Droog de snelkookpan grondig af.
- Gebruik geen schuurmiddelen of harde sponzen voor de reiniging omdat er anders krassen op het roestvrije staal ontstaan.
- Bij kalkaanslag kunt u de snelkookpan met azijnwater uitkoken.

2. Afdichtring

- Verwijder grondig alle vormen van verontreiniging.



- Droog de ring af.
- Zet de ring in de juiste positie weer in het deksel.
- Vervang de afdichting regelmatig door een nieuwe (telkens na één tot twee jaar, afhankelijk van de gebruiksfrequentie, of zodra er slijtageverschijnselen te zien zijn) om een onberispelijke werking van de snelkookpan te garanderen. Let in het bijzonder op broos materiaal, scheuren, kleurveranderingen, vervormingen en verhardingen.
- Doe de afdichtring niet in de vaatwasmachine. Het materiaal wordt daardoor broos.

3. Regelventiel en veiligheidsventiel

- Telkens na gebruik dient u het regel- en veiligheidsventiel grondig te reinigen. Houd deze daarvoor onder stromend water. Let erop dat de openingen van de moer van het regelventiel altijd zuiver en open zijn. Controleer ook het veiligheidsventiel op reinheid en gemakkelijke beweegbaarheid van de ontluchtingsleiding en van de drukbout. Druk hiervoor ook de ontgrendeltoets van het veiligheidsventiel aan de onderzijde van het deksel (13) in. Verwijder aangekoekte etensresten eventueel met een kleine naald.
- Voor het geval dat u de verontreiniging aan het veiligheids- c.q. regelventiel niet kunt verhelpen, richt u zich rechtstreeks tot een gekwalificeerde onderhoudskracht of direct tot de fabrikant.

4. Speciale reinigings- en hanteringsinstructies

- Wrijf de afdichtring regelmatig met slaolie in om diens levensduur te verlengen.
- Sluit het deksel niet wanneer u de snelkookpan wenst op te bergen. Leg het deksel omgekeerd op de snelkookpan om de afdichtring te ontzien.
- Ontdooi levensmiddelen voordat u deze in de snelkookpan bereidt.
- Laat sterk opzwellende gerechten eerst bij een geopend deksel enige tijd vooraf koken.
- Neem in acht dat er, nadat u langere tijd aan het koken bent, ook in de snelkookpan vloeistof verdampt. Daarom let u altijd op een toereikende hoeveelheid vloeistof in de pan.
- Neem de snelkookpan onmiddellijk van de verwarmingsbron als deze overloopt.
- Controleer na langer gebruik alle individuele onderdelen. Indien er zich ogenschijnlijke veranderingen voorgedaan hebben, dient u de onderdelen te vervangen.
- Gebruik uitsluitend originele wisselstukken van de fabrikant.

8. Algemene tips om energiebesparend te koken

- U kunt maar liefst 10 procent energie besparen als u van de juiste hoeveelheid water gebruik maakt. Zo dienen bijvoorbeeld groenten en aardappelen slechts schaars met water bedekt te zijn.
- Stem de grootte van de pan en de grootte van de kookplaat op elkaar af. De snelkookpan mag niet kleiner dan de kookplaat zijn, anders verbruikt u 10 tot 15 procent meer energie dan nodig.
- Schakel tijdig naar de kleinere kooktrap wanneer u begint te koken.
- Benut de restwarmte van de kookplaat om gerechten kosteloos achteraf gaar te laten worden en schakel de plaat enkele minuten vóór het einde van de gaartijd uit.

9. Opmerkingen over de kooktijd

De kooktijd begint wanneer er uit het regelventiel gelijkmatig een beetje stoom vrijkomt. Deze kooktijdgegevens dienen slechts als uitgangspunten beschouwd te worden. Gelieve de benodigde kooktijden aan uw smaak aan te passen.

Levensmiddel	Drukregelaar	Kooktijd (min.)	Dekselopening	Gebruik van de restwarmte (min.)
GROENTEN: doe 1,5 kopje water in de snelkookpan, zet het korfzetstuk op de korfonderzetter.				
Artisjokken	II	6	Snel	
Asperges	II	1,5	Snel	
Groene bonen	I	2	Snel	
Broccoli	I	2	Snel	
Kool (gehalveerd)	I	6	Gecombineerd	4
Wortelen	II	4	Snel	
Wortelen (gesneden)	II	2	Snel	
Bloemkool (in stukjes gesneden)	I	3	Snel	
Maïs	I	6	Snel	
Aardappel (in blokjes verdeeld)	II	6	Gecombineerd	4
Aardappel (gehalveerd)	II	8	Gecombineerd	5
Zoete aardappel	II	10	Gecombineerd	3

VLEES, GEVOGELTE, VIS: als u volgens een recept te werk gaat, voegt u slechts de helft van de aangegeven hoeveelheid water toe.				
Kalfsvlees gestoofd	II	16-20	Normaal	10-20
Kalfsvlees gebraden	II	45-50	Normaal	10-20
Kip volledig	II	18-25	Normaal	10-20
Stukjes kip	II	8-15	Snel	
Kippenborst	II	5-7	Snel	
Varken gestoofd	II	15-25	Normaal	10-20
Varken zonder beenderen	II	7-10	Snel	
Schaaldieren/schelpdieren	I	3-6	Snel	
Garnalen/scampi	I	3-6	Snel	
Krabben	I	2-8	Snel	
Visfilets	I	5-8	Snel	
RIJST: voeg minstens één lepel boter of olie toe om de schuimvorming te verminderen. Bij witte rijst voegt u 1/3 minder, bij volkorenrijst ¼ minder water dan aangegeven toe				
Witte rijst	II	3	Gecombineerd	7
Volkorenrijst	II	15	Gecombineerd	10
Rijst met kip	II	5	Snel	
GEDROOGDE PEULVRUCHTEN: deze moeten niet in de week gezet worden. Doe ¼ bonen en ¾ water in de snelkookpan alsook wederom een lepel olie of boter. Laat de snelkookpan na de kooktijd onder koud water afkoelen.				
Erwtenpuree	I	14-18	Snel	
Witte bonen	I	14-18	Snel	
Rode bonen	I	30-32	Gecombineerd	3
Dikke bonen	I	35-40	Gecombineerd	5

Gedetailleerde recepten om te koken met de snelkookpan Vital-X-Press zijn niet aangegeven. Kook uw gerechten en maaltijden volgens uw recepten. De tabel met de gaartijden helpt daarbij om gaartijden in te schatten. De tabel met de gaartijden is met betrekking tot de vermelde producten en ingrediënten niet volledig. Om de effectieve kooktijd van uw gerechten in te schatten, kunt u zich op de aangegeven gaartijden van gelijkaardige ingrediënten baseren. Al na een korte tijdspanne zult u te weten komen, hoe lang u uw maaltijden met het Vital-X-Press snelkookstelsel moet gaar laten worden. Wij wensen u veel plezier en vreugde bij het koken.

10. Problemen en oplossingsmogelijkheden

Probleem	Reden	Oplossing
U verwarmt de snelkookpan reeds langere tijd. U hoort dat hij kookt maar er komt geen stoom vrij	a. Het regelventiel is geblokkeerd b. Voedingsresten verstopen de ventielen	a. Verwijder de blokkade b. Maak deze eventueel met een naald weer vrij
De rode dop van het veiligheidsventiel stijgt niet in het inspectieruitje	a. Het deksel is niet correct afgesloten b. De hittetoevoer volstaat niet om de inhoud aan het koken te brengen c. De afdichtring is vuil of beschadigd d. Ga na, of er voldoende vloeistof in de snelkookpan is	a. Verwijder het deksel en breng het terug correct aan b. Zet de kookplaat op een hogere trap c. Reinig of vervang de afdichtring d. Laat de snelkookpan afkoelen, open het deksel en voeg vloeistof toe

	e. Het veiligheidsventiel is niet vrij beweegbaar	e. Druk de ontgrendeltoets (16) in en controleer de gangbaarheid van het ventiel
De pan kan niet correct afgesloten of geopend worden	a. De afdichtring past niet precies in het deksel b. De rode dop van het veiligheidsventiel is nog niet helemaal weggezonden c. Door het deksel met geweld te openen, is de afdichtring vervormd geraakt	a. Zorg voor een door de fabrikant aanbevolen en passende, originele afdichtring b. Wacht totdat de rode dop van het veiligheidsventiel helemaal weggezonden is c. Vervang de afdichtring door een nieuwe.
Er komt stoom tussen deksel en snelkookpan vrij	a. Het regelventiel en het veiligheidsventiel zijn defect b. De afdichtring is niet correct aangebracht c. De afdichtring is defect d. De afdichtring is vervuild e. Het deksel is niet correct gesloten	a. Maak deze met een naald weer vrij b. Leg de afdichtring correct in c. Breng een nieuwe afdichtring aan d. Maak de afdichtring schoon e. Sluit grondig het deksel
Stoom komt uit het veiligheidsventiel vrij	a. De ontluchtingsleiding van het regelventiel is geblokkeerd b. De snelkookpan is overvol c. De hitte is te hoog	a. Maak deze met een naald weer vrij d. Maak de snelkookpan een beetje leeg e. Maak gebruik van een lagere verwarmingstrap, zet de snelkookpan op de corresponderende druktrap

11. Technische gegevens

Model: Vital-X-Press

Diameter	Volume / inhoud	Drukopbouw tijdens het koken	Maximale drukopbouw
22 cm	3,0 L	60 / 100 kPa	160 kPa
22 cm	4,0 L	60 / 100 kPa	160 kPa
22 cm	6,0 L	60 / 100 kPa	160 kPa

12. Certificeringen



Dit toestel is gekeurd en gecertificeerd door de TÜV SÜD



Dit toestel voldoet aan de richtlijn betreffende drukapparatuur EN 12778/A1:2005.

13. Afvalverwerking

Verwijder de verpakking gesorteerd. Als u zich van het artikel wilt ontdoen, verwijder het dan milieuvriendelijk en met inachtneming van de actuele bepalingen.

14. Garantie, service, reparaties

Dit is een kwaliteitsproduct van BEEM en werd volgens de nieuwste fabricagemethoden vervaardigd. Wij staan borg voor de foutloze hoedanigheid van dit kwaliteitsproduct. Tijdens de garantieperiode verhelpen wij gratis alle materiaal- of fabricagefouten.

Voor dit product geldt een garantieperiode van 3 jaar.

Bij **professioneel** of een daaraan gelijk te stellen **gebruik**, bijvoorbeeld in hotels, pensions of gemeenschappelijke voorzieningen, dan wel wanneer de klant geen consument als bedoeld in het Duits Burgerlijk Wetboek is, geldt een **garantieperiode van zes maanden**. Daarbij blijven de voorwaarden voor uitsluiting van de garantie onverminderd van kracht.

Uitsluiting van de garantie: uitgesloten van de garantie zijn in het bijzonder tekortkomingen, die door een ondeskundige behandeling, veronachtzaming van de gebruiksaanwijzing en van de veiligheidsinstructies, toepassing van geweld, wijzigingen, eigen reparatiepogingen door niet-gekwalficeerde derden zijn veroorzaakt. Tevens zijn gebreken, die aan een normale slijtage te wijten zijn, van de garantie uitgesloten.

Voor zover wij wettelijk verplicht zijn, garantie te verlenen, zullen wij – met uitsluiting van het recht op wijziging of mindering – naar onze keuze ofwel gratis repareren ofwel gratis het product of de onderdelen vervangen. Indien de reparatie ondanks meerdere pogingen mislukt of indien ook het vervangende product / de onderdelen een aan ons te wijten tekortkoming vertoont, is de klant gerechtigd een prijsverlaging te verlangen of is hij naar keuze tot een annulering van de overeenkomst gerechtigd. Door beroep te doen op de garantie, wordt deze niet verlengd. Voor **wijziging** (omruiling en uitwisseling), **teruggave** van het toestel (terugtrekking uit de koopovereenkomst) of **verlaging** van de aankoopprijs is in eerste instantie steeds de handelaar, waarbij u het product aangekocht hebt, bevoegd. Dit geldt in het bijzonder voor de teruggave of voor aanspraken of mindering omdat deze met inachtneming van de aankoopprijs geregeld moeten worden. Een terugbetaling van de aankoopprijs bij teruggave of een kredietnota bij mindering kan uitsluitend afgehandeld worden via de handelaar, bij wie u het artikel hebt gekocht.

Wanneer zich tegen de verwachting in gebreken mochten voordoen, verzoeken wij u eerst te proberen dit telefonisch met ons op te lossen. Indien dit het gewenste resultaat heeft, gelieve dan het toestel, zorgvuldig verpakt, te verzenden naar het adres, waar u het hebt gekocht of naar onderstaand adres van de klantenservice. Vermeld daarbij uw volledig adres, alsmede het type- en modelnummer en het serienummer van het apparaat. Deze nummers staan op het typeaanduidingplaatje op het toestel. Geef daarbij een zo volledig mogelijke beschrijving van de storingen of de defecten, die zich hebben voorgedaan. Het product of de bestelling van reserveonderdelen dient vergezeld te gaan van een machinaal aangemaakt(e) en gedateerd(e) aankoopbewijs of factuur. Zonder machinaal aangemaakt(e) aankoopbewijs of factuur kan er geen garantie worden verleend voor reparaties, reserveonderdelen of andere aanspraken.

Buiten Duitsland, meer in het bijzonder in landen die niet tot de EG behoren, moet u het artikel in eerste instantie opsturen naar het adres, waar u het hebt gekocht of naar de desbetreffende importeur. Informatie kunt u – bij voorkeur per e-mail – opvragen op onderstaand adres van de klantenserviceafdeling.

Ook reparaties, die niet onder de garantie vallen, kunt u door de klantenservice laten uitvoeren. Deze zullen dan afzonderlijk worden gefactureerd; buiten Duitsland kunt u daarvoor terecht op het adres, waar u het artikel hebt gekocht of bij een servicecenter, voor zover er één bestaat.

Aan slijtage onderhevige onderdelen en verbruiksmateriaal kunt u bestellen op het adres, waar u het artikel hebt gekocht of op onderstaand adres van de klantenserviceafdeling. Gelieve u buiten Duitsland in eerste instantie te richten tot het adres, waar u het artikel hebt gekocht of tot de desbetreffende importeur.

Voor vragen over productinformatie, over bestellingen van toebehoren of over de afhandeling van de service kunt u terecht bij het adres waar u het artikel hebt gekocht of op onderstaand adres van de klantenserviceafdeling. Buiten Duitsland, meer in het bijzonder in landen die niet tot de EG behoren, moet u het artikel in eerste instantie opsturen naar het adres, waar u het hebt gekocht, of naar de desbetreffende importeur.

U kunt ook gebruikmaken van internet. Op onze website www.beem.de kunt u toebehoren en reserveonderdelen vinden, evenals gebruiksaanwijzingen in meerdere talen. U vindt daar ook een uitgebreide productinformatie.

Adres klantenserviceafdeling Duitsland:

BEEM GmbH, Abteilung Kundendienst, Dieselstraße 19 – 21, D-61191 Rosbach,
telefoonnummer serviceafdeling: +49 1805-233600 | faxnummer serviceafdeling: +49 1805-233699 |

(servicenummer met verplichte betaling van de onkosten, per land verschillend) |

E-mail: kundenservice@beem.de | Internet: www.beem.de

15. Vervangende onderdelen

Nummer*	Art. nr.			Benaming onderdeel
2	900	216	006	Veiligheidsventiel
3	900	216	011	Afdichtring
5	900	216	021	Regelventiel
15	900	216	091	Glasdeksel
16	900	216	101	Steamer
17	900	216	106	Draadonderstel

*volgens schets in de beschrijving van het toestel (zie bovenaan)

Wijzigingen van het design en van de techniek te allen tijde voorbehouden. Drukfouten voorbehouden.

16. Europäische Konformitätsbescheinigung / European Conformity Declaration / Attestation Européenne de Conformité / Europees gelijkvormigheidsattest



**EUROPÄISCHE KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
EUROPEAN CONFORMITY DECLARATION
ATTESTATION EUROPÉENNE DE CONFORMITÉ
EUROPEES GELIJKVORMIGHEIDSATTEST**

**Schnellkochtopf - Pressure cooker
Autocuiseur - Snelkookpan**

Vital-X-Press

Ø 22cm

Wir erklären hiermit, dass die Ausführung des Druckgerätes den Anforderungen der Druckgeräte richtlinie EN 12778/A1:2005 entspricht.

We herewith confirm that this appliance complies with the requirements of pressure equipment directive EN 12778/A1:2005.

Nous attestons que cet appareil est en conformité avec la directive EN 12778/A1:2005.

Wij verklaren hierbij dat de uitvoering van het drukapparaat aan de door de richtlijn EN 12778/A1: 2005 betreffende drukapparaat gestelde eisen voldoet

BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH, Dieselstrasse 19-21, 61191 Rosbach v.d.H., Germany

Datum, Date, Data, Dato:
08/ 2010

Geschäftsführer, Managing Director, Directeur Général,
Directeur

Rev.: 6.0 – 16.03.2011

BEEM.
BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse
Manufaktur Handels-GmbH
61191 Rosbach v.d.H., Germany

Bijan Mehshat

